privileg

Gas-Einbaubackofen 6030G

Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.
Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise **5**

Worauf Sie achten müssen **6**

Gerätebeschreibung **7**

Vor dem ersten Gebrauch **8**

Backofen **9**
Energiespartipps zum Backofen 9
Backofenbeheizung 9
Zünden und Betrieb des Backofenbrenners 10
Betriebsarten 11
Einschubebenen 13
Gehäusekühlung 13
Backbleche 14

Backen **15**
Hinweise 15
Backen mit Konventioneller Beheizung 15
Backen mit Heißluft 15
Tipps zum Backen 15

Backtabelle **17**

Braten **18**
Tipps zum Geschirr 18
Hinweise zum Braten 18

Brattabelle **19**

Grillen und Überbacken **20**
Tipps zum Grillen 20

Grilltabelle **21**

Einkochen **22**

Einkochtabelle **22**

Reinigung und Pflege **23**
Frontgehäuse 23
Backofen 24
Einhängegitter 25
Backofentür 26
Innenreinigung der Glasscheiben 27
Zubehör 28

Austausch von Geräteteilen **29**
Backofenlampe 29
Sonstiges Zubehör 29

Inhaltsverzeichnis

Hinweise zur Entsorgung 30
Verpackungs-Entsorgung 30
Altgeräte-Entsorgung 30

Was tun bei Problemen? 31

Montageanleitung 34
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur 34
Wichtige Hinweise für den Installateur 34
Elektroanschluss 35
Werkseitige Einstellung 35
Gasanschluss 38
Backofeneinbau 37
Installation des Einbaubackofens unter einem Gaskochfeld 38
Inbetriebnahme (Funktionsprüfung) 39
Umstellung auf eine andere Gasart 40
Fetten der Hähne 43
Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung 43

Technische Daten 44

Kundendienst 45
Ersatzteile 45

Notizen 46

Gewährleistung **48**

Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur oder dem Technischen Kundendienst angeschlossen werden. Damit ist sichergestellt, dass die gesetzlichen Vorschriften und die technischen Anschlussbedingungen des örtlichen Gasversorgungsunternehmens eingehalten werden. Wichtige Hinweise zu diesem Thema findet der Fachmann im Kapitel „Montageanleitung".
- Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Explosions, Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Fachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.
- Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten:

  Die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten, oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. Dunstabzugshaube) vorsehen.
- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe erforderlich machen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Backofen fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Backofen arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen nicht mit der Backofentür eingeklemmt werden. Es könnte ein Kurzschluss verursacht werden, wenn die Isolierung beschädigt wird. Deshalb Anschlusskabel fernhalten.
- Kein brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht. Ebenfalls keine brennbaren Gegenstände auf die Kochstellen legen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Den Backofen nicht zur Raumheizung verwenden.

Worauf Sie achten müssen

- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

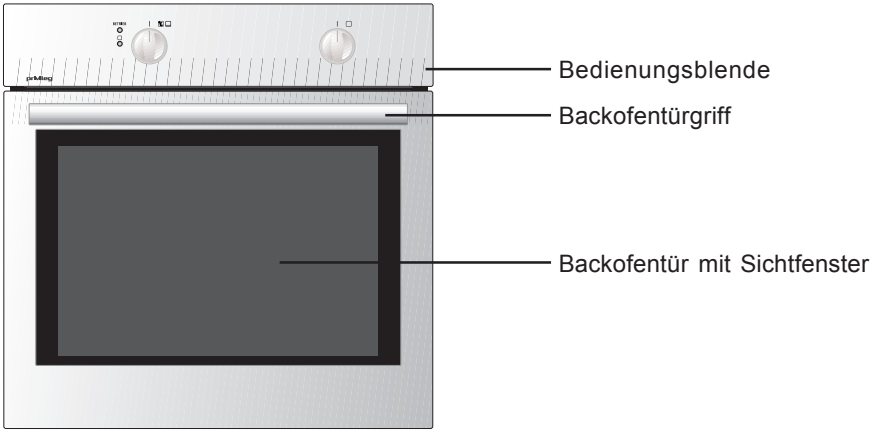
Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Kochen, Braten oder Backen sind nachfolgend ausführlich beschrieben.

Bei Störungen im Gasbereich bzw. wenn Sie Gas im Raum riechen, dann sollen Sie sofort:

- den Gashahn der Zuleitung schließen bzw. die Gasflasche zudrehen
- alle Flammen und Rauchwaren löschen
- keine elektrischen Geräte (auch kein Licht) einschalten
- den Raum gründlich lüften - Fenster öffnen
- den Technischen-Kundendienst oder den Gasinstallateur verständigen

Gerätebeschreibung



1 Betriebskontrollampe. Zeigt an, dass ein elektrische Verbraucher des Backofens in Betrieb ist.

2 Grillkontrolllampe. Sie leuchtet, solange der Grillheizelement aufheizt und sie erlischt, wenn die Temperatur erreicht ist.

3 Funktions-Wahlschalter für die Einstellung von Beleuchtung, Umluft- oder Grillbetrieb

4 Temperaturregler für Gasbackofenbrenner

Vor dem ersten Gebrauch

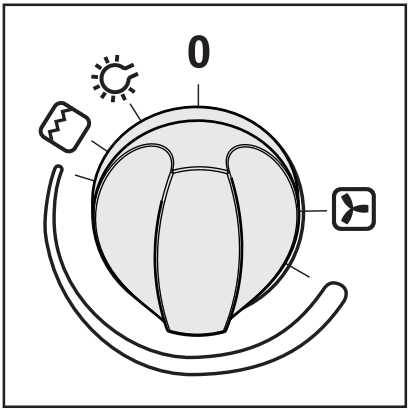
Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen:

Backofen

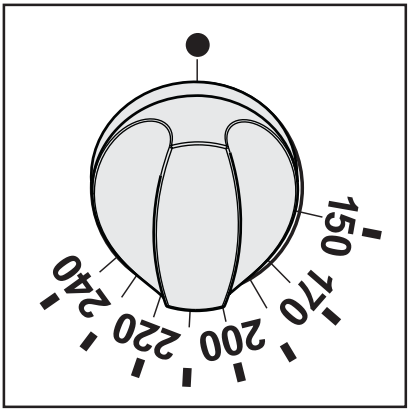
- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese sowie die Glas- und Emailflächen mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
- Heizen Sie den Backofen bei maximaler Temperaturreglerstellung für einige Minuten auf. Betreiben Sie den Grillheizkörper danach ebenfalls für einige Minuten. Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.
- Den Backofen anschließend abkühlen lassen, noch mal feucht auswischen und trocknen.

Energiespartipps zum Backofen

- Die Tür während des Back- oder Bratvorganges nicht unnötig öffnen, damit keine Wärme entweichen kann.
- Die zur Verfügung stehende Fläche im Backofen möglichst gut ausnutzen.
- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.



Funktions-Wahlschalter



Temperaturregler

- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Backofenbeheizung

Der Backofen besitzt unten einen Gas-Backofenbrenner. An der Oberseite befindet sich der elektrische Grillheizkörper und an der Rückwand der Ventilator.

Zur Bediendung stehen zwei Knebel zur Verfügung.

Mit dem **Funktions-Wahlschalter** werden die folgenden elektrischen Funktionen eingeschaltet.

Backofenbeleuchtung

Grillbeheizung

Ventilator-Funktion

Mit dem **Temperaturregler** wird die Backofentemperatur eingestellt.
Die Regelung der Gas-Beheizung erfolgt durch einen Thermostat.
Nach dem Zünden brennen die Flammen solange auf Vollbrand, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Danach verändert sich die Flammengröße, um die gewählte Backofentemperatur konstant zu halten.
150-170-200-220-240 ist der Bereich für die Backofentemperatur in °C .

Zünden und Betrieb des Backofenbrenners

Das Zünden des Backofenbrenners erfolgt durch eine elektrische Zündkerze der Taktfunkenzündung.

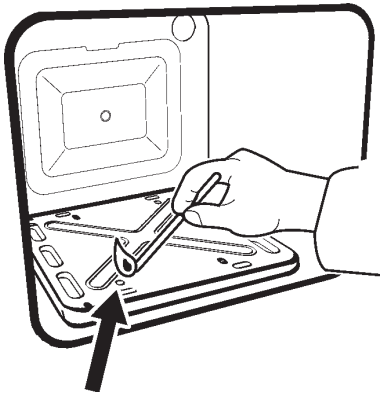
- Zum Zünden des Backofenbrenners öffnen Sie die Backofentür, den Temperaturregler-Knebel bis zum Anschlag eindrücken und auf Position **"240"** drehen. Die Taktfunkenzündung entzündet dann das ausströmende Gas.
- Nach der Zündung den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt halten, bis der Thermofühler ausreichend erwärmt ist. Danach den Knebel auf die gewünschte Position zwischen **"150"** und **"240"** einstellen.

Sollte die Flamme aus irgendeinem Grund ausgehen, drehen Sie den Temperaturregler-Knebel in die Aus-Stellung (●) zurück, und warten Sie mindestens 1 Minute, bis Sie den Zündvorgang wiederholen.

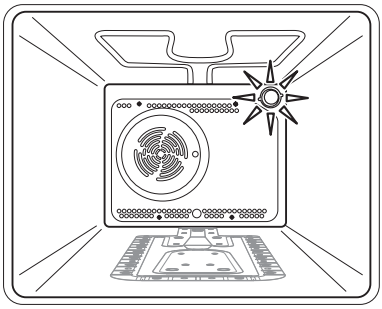
- Zum Aufheizen arbeitet der Brenner mit voller Leistung. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur verringert sich die Brennerleistung. Diese Regelung funktioniert nur bei geschlossener Backofentür.
- Wenn die Flamme erlischt, den Zündvorgang wiederholen.
- Zum Ausschalten des Brenners den Knebel auf Position • (Aus) drehen.

Hinweis

Falls Stromausfall ist oder die Zündkerzen feucht sind (z.B. durch Reinigung oder feuchte Speisen im Backofen), kann das Gas auch durch ein Streichholz oder einen Gaszünder entzündet werden.
Zum Entzünden öffnen Sie die Backofentür, halten Sie eine Flamme (Streichholz, Feuerzeug oder Zündgerät) an das links unten liegende Zündöffnung (siehe Abbildung) und drücken Sie Temperaturregler-Knebel ein auf Position **"240"** drehen. Nach der Zündung den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt halten.



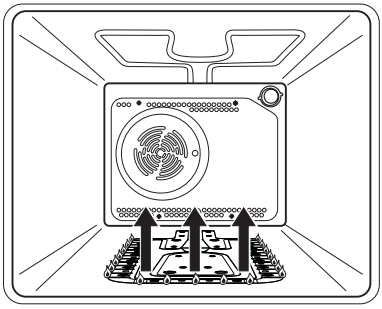
Zündöffnung



Betriebsarten

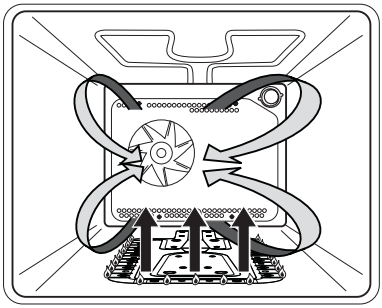
Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann zur Reinigung des Backofens oder zur Beleuchtung des Back-/ Bratgutes bei konventioneller Beheizung separat eingeschaltet werden.
Bei elektrischen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.
Einstellung Backofenbeleuchtung
Funktions-Wahlschalter:
Temperaturregler: • (Aus)



Konventionelle Beheizung

Die Wärme wir von dem Gas-Backofenbrenner unten im Backofen erzeugt. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.
Einstellung Konventionelle Beheizung
Funktions-Wahlschalter: • (Aus) bzw.
Temperaturregler: 150 - 240

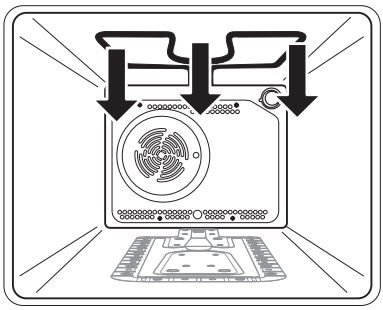


Heißluft

Mit dem Ventilator an der Backofenrückwand wird die durch den Backofenbrenner erzeugt Hitze im Backofen gleichmäßig verteilt und an das Brat-/ Backgut herangeführt.
Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.
Einstellung Heißluft
Funktions-Wahlschalter:
Temperaturregler: 150 - 240

Bitte beachten:

Der Ventilator schaltet sich erst ab der Backofentemperatur von 150°C ein.
Dadurch wird die gewünschte Backofentemperatur schnell erreicht und es wird ein optimaler Gas-Brennerbetrieb ermöglicht.



Grill

Die Grillhitze wird nur von dem elektrischen Grillheizkörper an der Oberseite des Backofens erzeugt.
Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen flacher Fleischstücke z.B. Steaks Schnitzel, Koteletts usw.

Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür!

Einstellung Grill

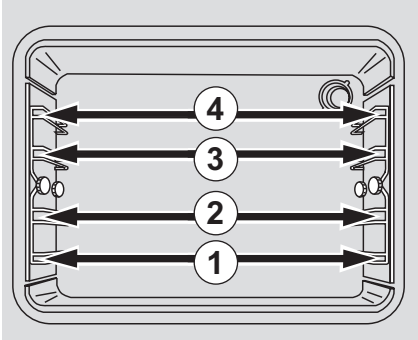
Funktions-Wahlschalter:
Temperaturregler: • (Aus)

Bitte beachten:

Aus Sicherheitsgründen funktioniert der Grill nur bei ausgeschaltetem Temperaturregler!

Grilleistung

- gering
- mittel
- hoch



Einschubebenen

In den Backofen können das Backblech, der Rost und die Fettpfanne in 4 Ebenen zwischen die Doppelstäbe eingeschoben werden. In den Anwendungs-Tabellen wird die jeweilige Ebene angegeben.

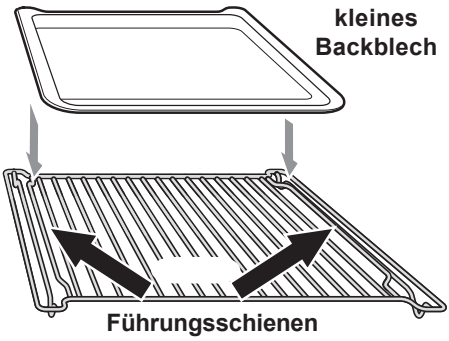
Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!

Wichtig:
Der Backofenboden muss beim Betrieb stets eingelegt sein.

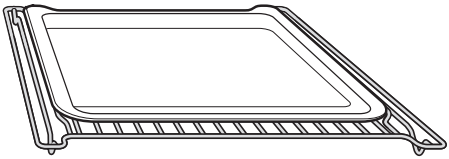
Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.
Außerdem wird durch den Luftstrom, der zwischen Tür und Bedienblende entweicht, der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert.
Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch einen Thermostat.
Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden (Raststellung), wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt.

Dieser Ofen ist mit einem Garsystem ausgestattet, das einen natürlichen Luftstrom erzeugt und die Kochdämpfe kontinuierlich im Umlauf hält.
Während des Garens wird Dampf erzeugt, der beim Öffnen der Tür austreten kann. Das ist normal.
Achtung: Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garvorganges auf einen möglichen Dampfaustritt achten!



Auflagegitter für das kleine Backblech



Backbleche

Ihr Gas-Einbaubackofen wird mit zwei Backblechen und zwei Auflagegittern geliefert. Das große Backblech muss in die Führungsschienen des Ofens eingeschoben werden.

Das kleine Backblech muss in die beiden Führungsschienen seines Auflagegitters eingeschoben werden. Dadurch wird es ordnungsgemäß fixiert (siehe Abbildung).

Dann ist das Auflagegitter in die Führungsschienen des Backofens einzuschieben.

Das kleine Backblech darf nicht direkt auf den Backofenboden gestellt werden.

Backen

Zum Backen können Sie die Betriebsarten „Konventionelle Beheizung" oder „Heißluft" verwenden.
Fettfilter beim Backen immer herausnehmen!

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Konventioneller Beheizung

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Konventioneller Beheizung eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Konventioneller Beheizung" (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Bitte beachten:

Der Ventilator schaltet sich erst ab der Backofentemperatur von 150°C ein.

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?
Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen
Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell
Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen)
Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen
Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.

Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt
Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, sodass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils günstigste Beheizungsart.
- Beim Backen auf mehreren Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
		Konventionelle Beheizung			
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	**2**	**170-180**	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	**1**	**170-180**	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	**2**	**160-170**	45-60
Käsekuchen, Springform	**2**	**170-180**	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Obstkuchen mit Guss	2	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Biskuittorte*	**2**	**170-180**	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	**2**	**180-200**	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	**2(1-3)**	**160-170**	40-60
Zwetschgenkuchen	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	30-50
Biskuitrolle*	**3**	**170-180**	2(1-3)	160-170	15-25
Rührkuchen	3	160-170	**2(1-3)**	**150-160**	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	**2**	**170-180**	25-35
Stollen*	2	170-180	**2**	**160-170**	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	**2**	**160-170**	50-70
Hefeblechkuchen	2	170-180	**2(1-3)**	**160-170**	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	**2**	**170-180**	45-60
Pizza*	2	200-220	**2(1-3)**	**180-200**	30-45
Brot*	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Brötchen*	**2**	**200-210**	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	**2(1-3)**	**150-160**	10-20
Spritzgebäck	3	160	**2(1-3)**	**150**	15-35
Hefekleingebäck	2	180-190	**2(1-3)**	**160-170**	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	**2(1-3)**	**170-190**	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	**2(1-3)**	**170-180**	45-60
Käsekuchen	2	180-200	**2**	**170-180**	60-75
Pizza	2	200-220	**2(1-3)**	**170-180**	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30

Braten

Zum Braten können Sie die Betriebsarten „Konventionelle Beheizung" oder „Heißluft" verwenden.
Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fettdruck** in der Brattabelle.

Fettfilter beim Braten immer einsetzen.

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C Konventionelle Beheizung	Einschub	Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	**2**	**180-200**	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	**2**	**220-230**	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	**2**	**160-170**	120-150
Schweineschulter	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Kassler	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	**2**	**200-220**	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	90-120
Kalbshaxen	1750	**2**	**180-200**	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-70
Poularde	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Ente	1700	2	170-190	**2**	**150-160**	120-150
Gans	4000	2	180-200	**2**	**160-170**	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	**2**	**160-170**	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	45-60

Grillen und Überbacken

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.
- Aus Sicherheitsgründen funktioniert der Grill nur bei ausgeschaltetem Temperaturregler!

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

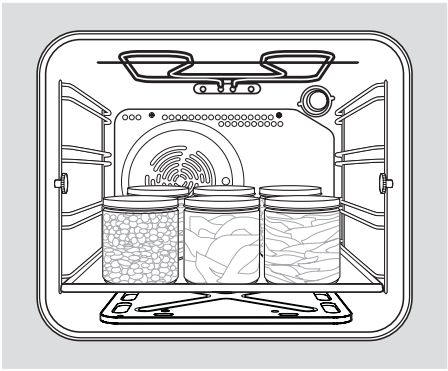
Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- **Fettfilter beim Grillen stets einsetzen.**
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Den Rost in die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes einlegen. Zusammen kann beides auf die seitlichen Stäbe der Einschubebenen geschoben werden.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Grill-Leistung gering-mittel-hoch	Grillzeit Minuten 1.Seite	2.Seite
Rindfleisch					
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	Hoch	8 - 10	4 - 6
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	Hoch	10 - 12	8 - 10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	Hoch	12 - 13	9 - 12
Schweinefleisch					
2 Schweinenackensteaks	350	4	Hoch	10 - 12	6 - 8
4 Schweinenackensteaks	700	4	Hoch	10 - 12	6 - 8
Schweinelende	700	3	Mittel	10 - 15	10 - 12
Kalbfleisch					
3 Kalbschnitzel	450	4	Hoch	10 - 15	6 - 8
6 Kalbschnitzel	900	4	Hoch	10 - 15	6 - 8
Lammfleisch					
4 Lammkoteletts	600	4	Hoch	8 - 10	6 - 8
8 Lammkoteletts	1200	4	Hoch	8 - 10	6 - 8
Wurstwaren					
4 Grillwürste	400	4	Hoch	8 - 10	6 - 8
2 Leberkäsescheiben	400	4	Hoch	6 - 8	4 - 6
Geflügel					
2 Hähnchen, halbiert	1000	2	Hoch	20-30	15-25
4 Hähnchenkeulen	350	3	Mittel	7 - 10	7 - 10
4 Entenbrüste	1200	3	Mittel	20 - 25	20 - 25
2 Gänsebrüste	1500	3	Mittel	30 - 35	30 - 35
Fisch					
2 Lachscheiben	400	3	Hoch	5 - 6	5 - 6
Fisch in Alufolie	500	3	Hoch	10 - 15	-
Toasts					
4 Weißbrotscheiben	200	4	Hoch	1 - 2	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	Hoch	2 - 3	-
12 Belegte Toastbrote	1000	3	Mittel	5 - 7	-
Aufläufe und Gratins					
Kartoffelgratin	750	3	Mittel	40 - 45	-
Gemüse, überbacken	1000	3	Hoch	10 - 15	-
Lasagne	1000	3	Hoch	35 - 45	-

Einkochen



Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und mit dem Temperaturregler die Temperatur auf 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 145°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

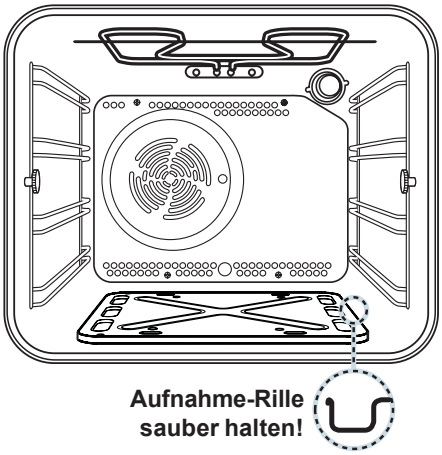
Reinigung und Pflege

- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.
- Zum Reinigen keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder harte Gegenstände verwenden.
- Eingebrannte Speisereste nicht abkratzen, sondern mit feuchtem Tuch aufweichen bzw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittelzusatz entfernen.

Frontgehäuse

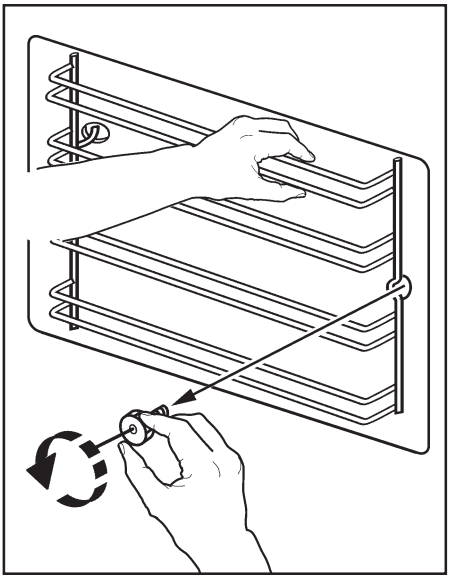
Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

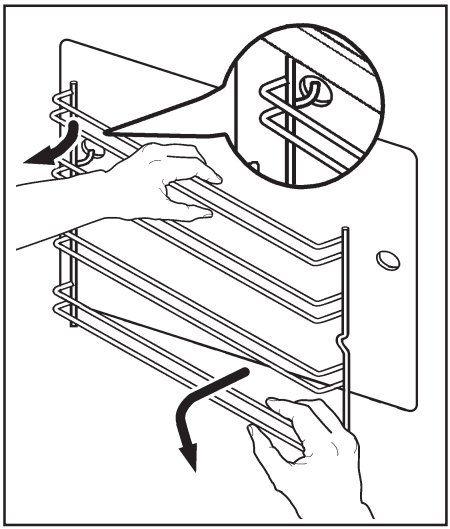
Edelstahl-Flächen
Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.



Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Bei Verschmutzungen des Backofenbodens muss dieser gründlich gereinigt werden. Den Backofenboden zum Reinigen herausnehmen. Die Aufnahmerille (siehe Abb.) des Backofenbodens gründlich reinigen. Nach der Reinigung den Backofenboden wieder einsetzen.
- Den Backofenbrenner niemals selbst reinigen. Dies darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden. Eine Reinigung ist nur erforderlich, wenn die Flamme nicht aus allen Austrittsöffnungen brennt.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.





- Vor der Demontage muss das Gerät durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!

Einhängegitter

Zum Reinigen können die Einhängegitter komplett abgenommen werden.

Entnahme

Auf der einen Backofenseite das Einhängegitter festhalten und die Rändelmutter vorne herausschrauben.

Das Einhängegitter hinten anheben, um es auszuhängen.

Ebenso mit dem Einhängegitter auf der anderen Backofenseite verfahren.

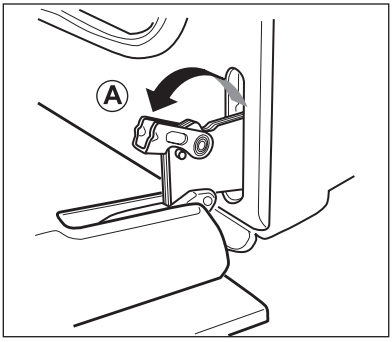
Reinigung

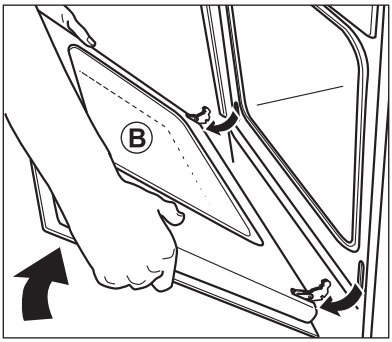
Die beiden Einhängegitter nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel außen reinigen.

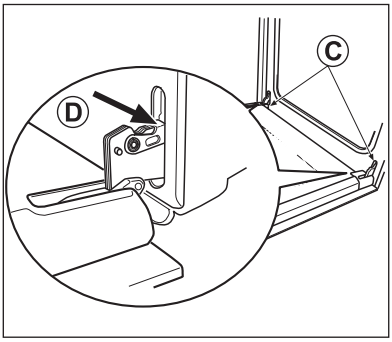
Wichtig: Die Einhängegitter dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!

Einsetzen

Nach der Reinigung die trocknen Einhängegitter zuerst hinten mit dem Hacken in das Loch einsetzen, dann vorne mit der Rändelmutter befestigen.







Backofentür

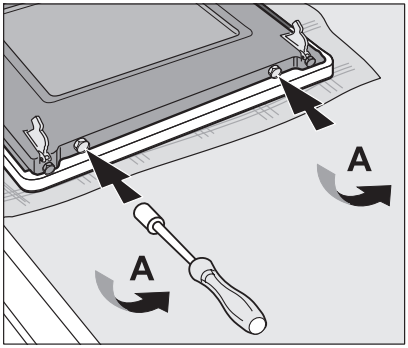
Backofentür aushängen

Zum Reinigen kann die Tür abgenommen werden. Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen. Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen (A).
Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.
Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten (B).

Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen:
Die Scharniere der Tür in die Aufnahmeöffnungen wieder einsetzen (C). Auf richtigen und gleichmäßigen Sitz der Scharniere achten.
Dann die Tür langsam nach unten schwenken. Dabei darauf achten, dass die Ecken der Tür nicht unten am Rahmen anstoßen.
Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken (D).
Die korrekte Funktion der Tür langsam überprüfen.

Achtung:
Die Türscharnierhebel niemals „schnappen“ lassen. Die Federwirkung kann sonst zu Verletzungen führen.

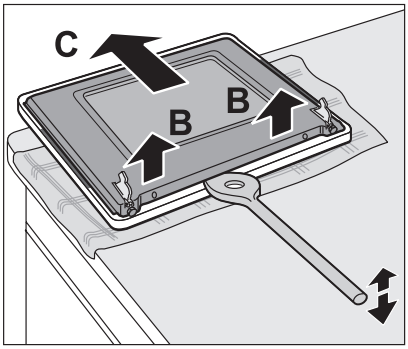


Innenreinigung der Glasscheiben

Wenn erforderlich (bei Verschmutzung) kann die Backofentür zerlegt werden, um sie innen zu reinigen.

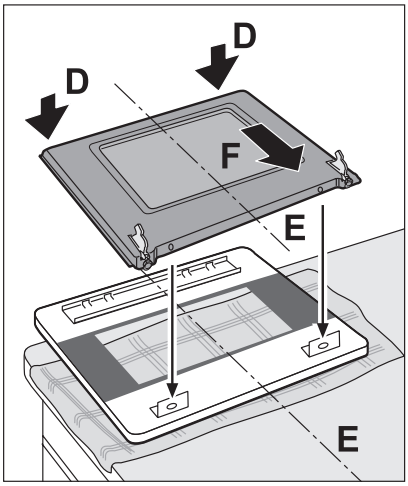
⚠ Achtung: Bei Demontage und Reinigung mit besonderer Vorsicht hantieren; innen können sich scharfe Kanten befinden!

Ein Küchentuch unterlegen und die Backofentür mit der Außenseite auf eine waagerechte Fläche auflegen. Tür möglichst nicht auf dem Griff ablegen.



Die beiden inneren Schrauben (A), welche sich zwischen den Scharnieren befinden, entfernen. Keinesfalls die Schrauben am Scharnier lösen!

Einen Holzkochlöffel o.ä. zwischen Rahmen und Glasscheibe ansetzen und den Rahmen geringfügig nach oben anheben (B).
Dann den Rahmen in Richtung Türgriff schieben (C), um die Teile zu trennen.



Die Reinigung vornehmen.

Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen:
Den Rahmen mit der Oberkante voran an dem Halteblech der Glasscheibe ansetzen (D) und so mittig ausrichten (E), dass die Schraubenlöcher übereinstimmen.
Dann den Rahmen geringfügig aufdrücken, zurückschieben (F) und einrasten lassen, bis die beiden Haltebleche verdeckt werden.

Zuletzt die Schrauben (A) wieder einsetzen.

Reinigung und Pflege

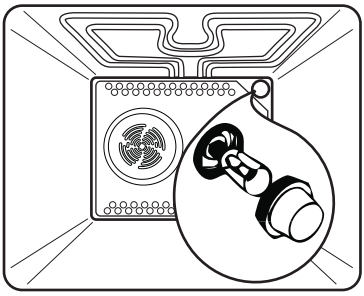
Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backbleche oder Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Backbleche aus Aluminium sollten nicht mit scheuernden oder kratzenden Reinigungsmitteln behandelt werden. Sie verlieren mit häufiger Reinigung die glänzende Oberfläche. Dieser Vorgang lässt sich nicht vermeiden. Er hat jedoch keinen Einfluss auf die Backergebnisse.

Spezial Email:
Backofen und Türinnenseite sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.
Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.

Austausch von Geräteteilen



Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!
Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Backofen unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Backofenlampe

Für den Austausch wird eine Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Backofens beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kenn zeichnung wiederverwertbar. Mit der Wie derverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Was tun bei Problemen?

- Reparaturen dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor Beginn solcher Arbeiten muss das Gerät unbedingt stromlos gemacht werden, durch Ziehen des Netzsteckers, durch Betätigen des Sicherungsautomaten oder durch Herausdrehen der Sicherungen im Sicherungskasten Ihrer Wohnung.
- Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Explosions-, Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Fachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten
Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Was tun bei Problemen?

Problem	Ursache	Abhilfe
Der Kuchen wird zu trocken:	· Zu lange Backzeit · Zu niedrige Temperatur	· Kürzere Backzeit wählen · Höhere Temperatur wählen
Der Kuchen wird innen klitschig, teigig oder das Fleisch innen nicht gar:	· Zu hohe Temperatur · Zu kurze Back- oder Bratzeit · Zu viel Flüssigkeit im Kuchenteig	· Temperatur niedriger einstellen. Back- oder Bratzeit können durch höhere Temperaturen nicht verkürzt werden ! · Längere Zeiten wählen. Kuchenteig länger gehen lassen · Weniger Flüssigkeit in den Kuchenteig geben
Der Kuchen oder das Gebäck werden unten dunkel :	· Falsche Einschubebene oder zu hohe Temperatur	· Backgut höher in den Backofen schieben. Richtige Temperatur einstellen. Helle Backformen verwenden
Der Kuchen wird unten zu hell:	· Falsche Einschubebene	· Kuchen tiefer einschieben
Beim Braten entsteht Qualm:	· Zu hohe Brattemperatur	· Niedrige Brattemperatur einstellen
Der Backofen verschmutzt beim Braten stark:	· Zu hohe Brattemperatur · Rost und/oder Fettpfanne in der falschen Einschubebene	· Temperatur niedriger einstellen · Rost über Fettpfanne legen und zusammen in eine Einschubebene schieben
Die Flüssigkeit oder dünn flüssiger Teig verteilen sich stark einseitig:	· Gerät nicht waagerecht eingebaut	· Gerät ausrichten

Was tun bei Problemen?

Problem	Ursache	Abhilfe
Der Backofenbrenner erlischt nach dem Aufstellen des Gerätes laufend	· Falsche Gaseinstellung	· Einstellungen vom Fachmann prüfen lassen
Der Backofenbrenner erlischt plötzlich:	· zu schnelles Schließen der Backofentür verursacht erhöhten Luftdruck · Abgasöffnung verdeckt	· Backofentür während des Betriebes langsamer schließen · Die Abgasöffnung hinten in der Mulde nicht durch Töpfe, Topflappen etc. verdecken
Das Sichtfenster in der Backofentür beschlägt	· Dies ist eine normale Erscheinung und rührt von Temperaturunterschieden her.	· Keine, die Funktion wird nicht beeinträchtigt. Bei Erwärmung verschwindet das Kondensat.
Nach dem Zünden der Brenner und Loslassen der Schalter erlischt die Flamme wieder:	· Der Knebel wurde nicht lange genug gedrückt. Die Thermosicherung spricht an und sperrt die Gaszufuhr. · Knebel zu leicht eingedrückt · Thermofühler wird zu wenig erwärmt.	· Knebel länger gedrückt halten · Kräftiger auf den Knebel drücken · Einstellungen vom Fachmann prüfen lassen

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter den Kochstellen ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Der Abstand zwischen Gaskochstellen und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Diese Gerät, bzw. der Einbauschrank des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel (unter Einhaltung des Abstandes 100 mm) und mit der anderen Seite an ein anderes Gerät oder Möbel in der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

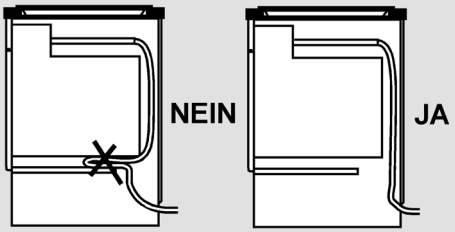
Wichtige Hinweise für den Installateur

Der Anschluss des Gasbackofens darf nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Gasinstallateur durchgeführt werden.
Dabei müssen die DVGW/ÖGVW Bestimmungen, die technischen Regeln der Landesbauordnungen, die Richtlinien und Bestimmungen der Gasversorgungsunternehmen beachtet werden:
DVGW, Arbeitsblatt G600 DVGW-TRGI, 1986 -Technische Regeln für die Gasinstallation, TRF 1988 - Technische Regeln für Flüssiggas.

- Vor Anschluss des Gerätes prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf dem Typschild des Gerätes enthalten. Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür seitlich sichtbar.
- Die momentane Einstellung für Gasart und -druck ist auf einem Hinweisschild in der Nähe des Anschlussstutzens angegeben.
- Der Gasanschluss muss eine Absperrvorrichtung haben, die zugänglich ist.
- Vor jedem Eingriff in den Gasbackofen muss die Gaszufuhr gesperrt und der Backofen spannungslos geschaltet werden.
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Steckdose ist zweckmäßiger Weise hinter einem Unterschrank links oder rechts, außerhalb des Strahlungsbereiches des Gerätes, anzuordnen. Sie darf sich nicht hinter dem Einbaubackofen befinden.
- Die Netzanschlussleitung darf nicht über die Backofenrückwand und den Abgaskanal geleitet werden bzw. daran anliegen. Bei Betrieb werden diese Teile heiß.
- Das Gerät wird steckerfertig geliefert. Die vorhandene Netzanschlussleitung mit Stecker ist an eine Schutzkontaktsteckdose (230 V~, 50 Hz) anzuschließen. Die Schutzkontaktsteckdose muss vorschriftsmäßig installiert sein und mit 10 Ampere abgesichert sein.
- Eine Leitungsverlängerung oder ein Festanschluss darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur oder vom Technischen Kundendienst ausgeführt werden.
- Reparaturen an den stromführenden Teilen des Geräts dürfen nur durch Fachkräfte durchgeführt werden. Im Störungsfall wenden Sie sich bitte an den Technischen Kundendienst.



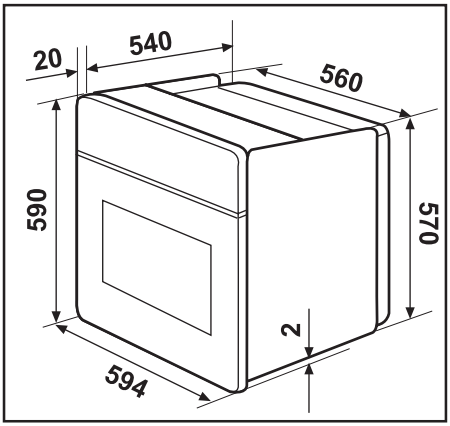
Werkseitige Einstellung

- Der Gasbackofen wird in der Einstellung Erdgas E versiegelt geliefert und ist mit dem folgenden Aufkleber am Gasanschluss gekennzeichnet:

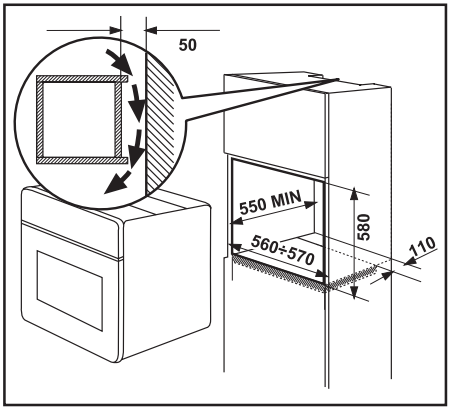
EINGESTELLT AUF
ERDGAS „E“ 20mbar

- Alle Gasbrenner sind thermoelektrisch gesichert. Dadurch wird beim Verlöschen der Flamme nach wenigen Sekunden die Gaszufuhr automatisch gesperrt.
- Die Wärmebelastung und der Gasdurchgang der einzelnen Brenner ist aus der Tabelle zu ersehen.
- Eingestellte bzw. ausgetauschte Teile müssen erneut versiegelt werden.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart ist ein Düsentausch erforderlich.
- Bei Umstellung auf eine andere Gasart, bei Reparaturen oder wenn die Versiegelung beschädigt ist, müssen die Funktionsteile gemäß der Anleitung überprüft und neu versiegelt werden.

  Funktionsteile sind: Vollbranddüse, Kleinbranddüse.



Raumbedarf des Ofens



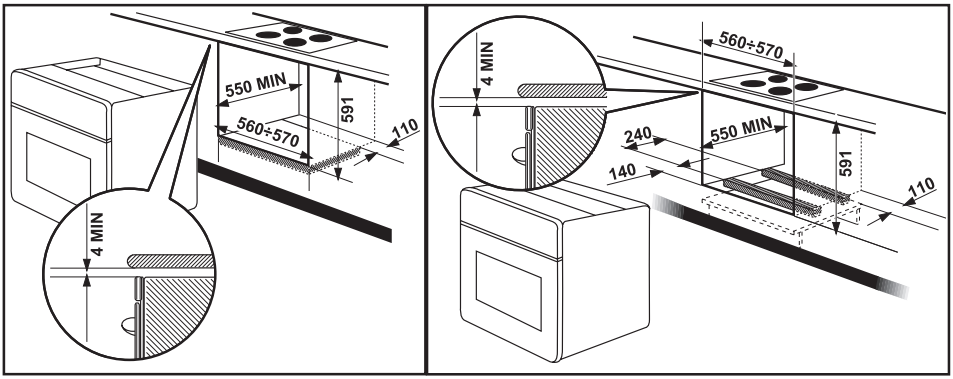
Einbau in einen Küchenschrank

Gasanschluss

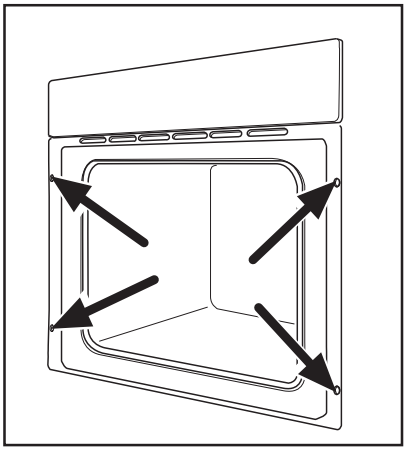
- Der Gasbackofen ist auf der Rückseite mit einem Gasanschluss R 1/2" ausgestaltet. Der Gasanschluss muss eine Absperrvorrichtung haben, die leicht zugänglich ist. Eine Sicherheitsgassteckdose ist empfehlenswert. Diese muss rechts oder links außerhalb des Strahlungsfeldes des Backofens angebracht werden.
- Der Anschluss kann fest oder unter Verwendung eines vom DVGW zugelassenen Gassicherheitsschlauches mit Steckdose nach DIN 3383, Blatt 1 erfolgen.
- Der Gasanschluß darf ausschließlich unter Verwendung eines AGB Hahnes ausgeführt werden. Vorgezogen werden starre Verbindungen oder biegsame Schläuche aus rostfreiem Edelstahl AGB.
- Bei Verwendung des Sicherheitsschlauches darauf achten, dass dieser frei verlegt wird und nicht durch heiße Zonen geführt wird.
- Bei der Verwendung von **Flüssiggas** muss auf den R 1/2 „ Gasanschluss ein metallisch dichtendes Anschlussstück 8 x 1 mm angebracht werden.
  Der Flüssiggasanschluss muss nach den Technischen Regeln für Flüssiggas TRF 1988 erfolgen.

Wichtig:

Nach dem Anschluss des Backofens die Anschlussverbindungen einer Dichtheitsprüfung unterziehen.



Einbau unter der Arbeitsfläche



Backofeneinbau

Einbauschrank

- Die Einbauöffnung im Schrank muss den üblichen Maßen entsprechen. Die Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.
- Für den Gasschlauch und die Elektroleitung sind Ausschnitte in der hinteren Seitenwand erforderlich. Falls eine Möbelrückwand vorhanden ist, muss an dieser ein Ausschnitt von ca. 200 x 300 mm zur Belüftung eingebracht werden.
- Das Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Die Backofentür öffnen und das Gerät jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.

Hinweis

Die elektrische Anschlussleitung und der Gasschlauch dürfen nicht an der Geräterückwand anliegen.

Montageanleitung

• Die mitgelieferte Dichtung in den Sicherheits-Gasschlauch (nicht im Lieferumfang enthalten) einsetzen.

• Zuerst den Sicherheits-Gasschlauch an die Gaszufuhr des Backofens anschrauben.
Der Backofen ist hinten links mit einem Gasanschluss 1/2" ausgestattet.

• Der Anschluss kann fest oder unter Verwendung eines vom DVGW zugelassenen Gas-Sicherheitsschlauches mit Steckdose nach DIN 3383, Blatt 1 erfolgen. Bei Verwendung eines Gassicherheitschlauches darauf achten, dass sie nicht durch heiße Zonen geleitet wird. Der Sicherheits-Gasschlauch muss frei verlegt sein und darf nicht mit einem beweglichen Teil des Einbauelemts (z.B. Schublade) in Berührung kommen.

• Um die Kochmulde anzuschließen, den oben geschilderten Vorgang wiederholen. Siehe auch Installationsanleitung des Gaskochfeldes.

• Den mitgelieferten 1/2"-Nippel mit vorschriftsmäßigem Dichtmittel (Hanf / Teflon) am T-Stück (90°-Abgang) einsetzen.

• Die Gassteckdosen 1/2" (nicht im Lieferumfang enthalten) ebenfalls mit vorschriftsmässigem Dichtmittel (Hanf / Teflon) am T-Stück (gegenüberliegende Innengewinde) einsetzen und mit dem T- Stück verbinden.

• Das T- Verbindungsstück mit vorschriftsmäßigem Dichtmittel (Hanf / Teflon) an das von der Gaszufuhr kommende Rohr anschliessen.

• Die Sicherheits-Gasschläuche an den Steckdosen anschliessen.

• Nach dem Anschluss des Backofens und der Kochmulde die Anschlussverbindung einer Dichtheitsprüfung unterziehen.

Das T-Verbindungsstück darf nicht direkt an die Gaszufuhr des Einbaubackofens bzw.des Gaskochfelds angeschlossen werden, sondern ausschließlich an die Gaszufuhrleitung.

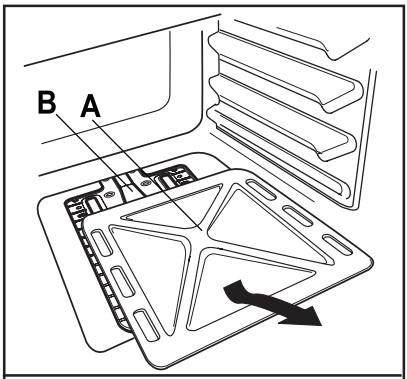
Der Gasanschluss darf nur vom Quelle-Kundendienst (Profectis) oder von einem zugelassenen Gasinstallateur durchgeführt werden.

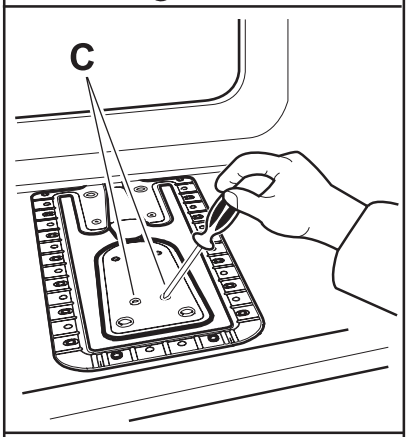
Inbetriebnahme (Funktionsprüfung)

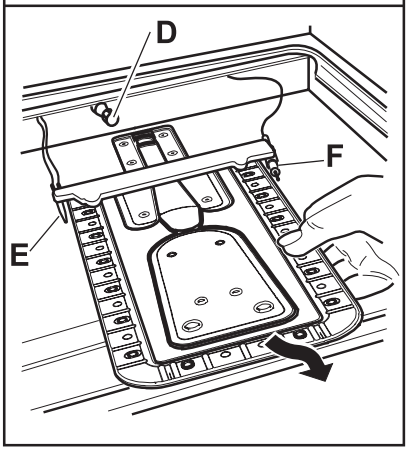
Nach dem Anschluss des Gasbackofens wie folgt vorgehen:

- Den Backofenbrenner zünden und bei geschlossener Backofentür mindestens 10 Minuten bei höchster Temperaturstufe betreiben. Anschließend den Temperaturregler auf Stufe 1 stellen. Der Brenner muss dann mit kleiner, standhafter Flamme brennen.
- Nach dem Überprüfen den Benutzer anweisen, die Funktionen und die Bedienung erklären sowie die Gebrauchsanleitung übergeben.

Den Benutzer darauf hinweisen, dass jegliche Änderungen an der Gasinstallation und am Gasbackofen nur durch einen Fachmann durchgeführt werden dürfen !







Umstellung auf eine andere Gasart

Immer den entsprechenden kompletten Düsensatz bestellen.

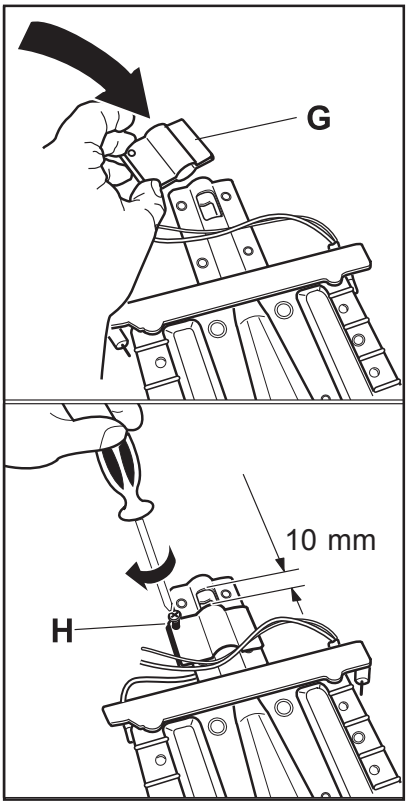
Backofen Vollbranddüse wechseln

1 Backofenboden herausnehmen (“A”)

2. Die Befestigungsschrauben (“C”) herausdrehen.

3 Schieben Sie vorsichtig den Backofenbrenner aus der Brennerdüsenstütze ab (“D”), und bewegen Sie es langsam nach links. Führen Sie diesen Vorgang sorgfältig durch, um eventuelle Beschädigungen des Thermofühlers (“E”) und des Zündkerzenanschlußdrahtes (“F”) zu vermeiden.

4 Die Brennerdüse (“D”) herausdrehen und die für die neue Gasart erfordeliche Düse einsetzen.



Erstlufteinstellung

1 Beim Wechsel von Erdgas „E“ auf Erdgas „LL“ muss die Erstlufteinstellung nicht geändert werden.

2 Beim Wechsel von Erdgas „E“ oder „LL“ auf Flüssiggas (G30/G31) muss die Erstlufteinstellung für den Backofenbrenner angepasst werden. Dafür wird mit dem Gerät eine Metallklammer mitgeliefert.
Schieben Sie die Metallklammer „G“ auf die Gaszufuhrleitung des Backofenbrenners (siehe Abbildung).

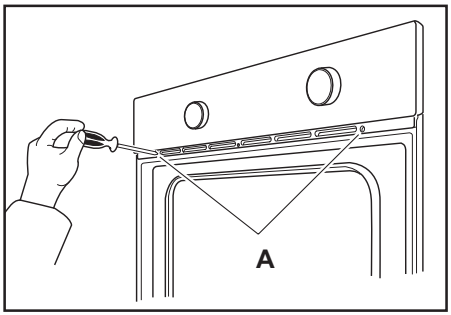
3 Positionieren Sie die Metallklammer so, dass die Öffnung für die Erstluftzufuhr auf 10 mm reduziert wird.

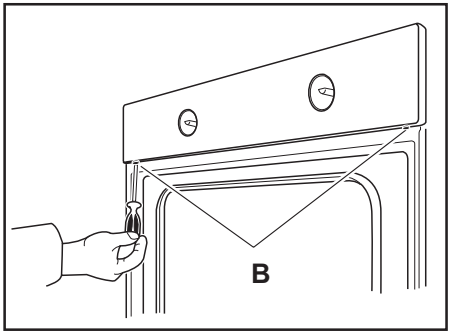
4 Schrauben Sie die Metallklammer mit der Schraube „H“ (wird mit dem Gerät mitgeliefert) fest.

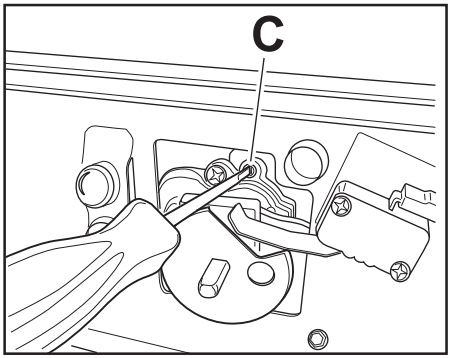
Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

Nach der Umstellung/Einstellung der Düsen sowie nach Wartungs- und Reparaturarbeiten ist eine Funktionskontrolle vorzunehmen:

- Dichtheitsprüfung nach DVGW-TRGI bzw. TRF vornehmen.
- Die Brennsicherheit der Kochstellen- und Backofenbrenner prüfen.
- Den Backofen zur Kontrolle ca. 10 Minuten lang auf höchster Stufe aufheizen. Zuletzt wird überprüft, ob bei schnellem Wechsel von maximaler zu minimaler Flamme diese stabil bleibt.







Backofen Kleinbranddüse umstellen / Funktionskontrolle

1 Das Gerät spannungslos machen.
2 Bedienungsknebel in Austellung bringen und abziehen.
3 Die Backofentür öffnen, der Belüftungsraster ist unterhalb der Schalterblende befestigt.
4 Nehmen Sie die Gummikappen vom Belüftungsraster ab, die Befestigungsschrauben **"A"** herausdrehen und den Raster abnehmen.
5 Den Befestigungsschrauben **"B"** herausdrehen und die Bedienblende abnehmen.
6. Die Kleinbranddüse **"C"** wie folgt einstellen:
   Beim Wechsel **von Erdgas "E" auf Erdgas "LL"**: die Düse weniger als eine Vierteldrehung weit aufschrauben.
   Beim Wechsel **von Erdgas "E" oder Erdgas "LL" auf Flüssiggas**: die Düse vollständig einschrauben.
7 Die Montage in umgekerther Reihenfolge vornehmen.
8 Das Gerät wieder anschließen.

Das Gerät nicht anschließen bevor alle Teile in ihrer ursprünglichen Position befestigt worden sind.

9 Den Backofen zur Kontrolle ca. 10 Minuten lang auf höchster Stufe aufheizen.
10 Zuletzt wird überprüft, ob bei schnellem Wechsel von maximaler (240) zu minimaler Flamme (150) diese stabil bleibt.
11 Sollte die Flamme des Backofenbrenners bei der Durchführung von Punkt 10 ausgehen, ist es notwendig den ganzen Vorgang (von Punkt 1 bis Punkt 10) zu wiederholen, bis man eine kleine stabile Flamme auf der gesamten Backofenbrenneroberfläche erhälten.

Diese Arbeit darf nur vom Gasfachmann durchgeführt werden!

Fetten der Hähne

Sollten sich nach längerem Gebrauch die Hähne schwer betätigen lassen, dann sind die Gleitflächen zu fetten. Dazu wie folgt vorgehen:
Gaszufuhr zum Gasbackofen schließen und Gerät spannungslos machen!

- Bedienungsknebel in Nullstellung • (Aus) bringen und abziehen.
- Bedienungsblende abnehmen.
- Hahndeckel demontieren und Hahnküken herausziehen.
- Dichtflächen reinigen und neu einfetten. Das Hahnfett (ein Spezialfett) darf nur hauchdünn aufgetragen werden.
- Hahngehäuse und Küken nie vertauschen, da sonst die Dichtheit nicht mehr gewährleistet ist.

Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung

Backofeneinstellung	Brennstelle	Backofenbrenner	
		voll	klein
Erdgas E			
20 mbar	Wärmebelastung kW	2,7	1,0
Hs=37,78 MJ/m³	Gasdurchgang m³/h	0,257	0,095
Ws=50,72 MJ/m³	Düsenkennzeichnung*	114	E
Erdgas LL			
20 mbar	Wärmebelastung kW	2,7	1,0
Hs=32,49 MJ/m³	Gasdurchgang m³/h	0,299	0,111
Ws=41,52 MJ/m³	Düsenkennzeichnung*	123	E
Flüssiggas			
50 mbar	Wärmebelastung kW	2,7	1,0
Hs=49,47 MJ/kg	Gasdurchgang g/h	96	73
Ws=87,33 MJ/m³	Düsenkennzeichnung*	71	45

* Unter Düsenkennzeichnung versteht man Düsendurchmesser in Hundertstel mm. Bei Düsen, die mit 'E' in der Tabelle gekennzeichnet sind, werden die Wärmebelastungen und die Gasdurchflüsse mit der Düseneinstellung erreicht.

Technische Daten

Gas-Einbaubackofen 6030G	**Produkt-Nr.**	767.759 / 641.598 / 995.981
Einbaunische	Höhe	cm 58 in Küchenschrank cm 59,1 unter der Arbeitsfläche
	Breite	cm 56
	Tiefe	mind. cm 55
Abmessungen		
Backofen Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	59,7/ 59,4/ 56,0
Leistungsaufnahme		
Backofenbrenner	W	2700
Elektrische Leistung		
Grill	W	1650
Heißluft-Ventilator	W	25
Kühlgebläse	W	25
Beleuchtung	W	25
Gesamtanschlusswert		
Elektro	W	1700
Gas	W	2700
Backofen- Temperaturregelung	° C	ca. 145 - 245
Werkseitige Einstellung		Erdgas E 20 mbar
Gasanschluss (links)		R 1/2"
Netzspannung		230 V ~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230 V
Ausstattung		
Alu-Backblech	Anz.	1
Klein Backblech	Anz.	1
Rost	Anz.	1
Trägerrost für klein Backblech	Anz.	1

Geräteklasse 3
Bestimmungsländer: DE, AT
Kategorie für DE: II2ELL3B/P
Kategorie für AT: II2H3B/P

CE

Dieses Gerät entspricht folgenden E.E.C-Vorschriften:
- **73/23 - 90/683** (Niederspannungsrichtlinie);
- **89/336** (EMC Richtlinie);
- **90/396** (Gas-Richtlinie);
- **93/68** (Allgemeine Anweisung)

und nachfolgenden Änderungen.

Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

Profectis GmbH

Technischer Kundendienst

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche **Beratung** erhalten Sie unter der Rufnummer:

0180 - 50 07 933

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

0180 - 5 60 60 20

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Servicestelle verbunden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

www.quelle.de

www.profectis.de

www.quelle.at

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.
Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Gas-Einbaubackofen

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Ersatzteile

Ersatzteile können durch Bestellung über die Telefonnummer

0180 - 5 13 60 20

Telekom 0,12 € /Min (Stand 01/02)

bezogen werden.

Notizen

Notizen

Gewährleistung

Bei allen technischen Geräten von QUELLE beheben wir eventuelle Mängel im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistungspflicht.
Im Gewährleistungsfall wenden Sie sich bitte an eine QUELLE-Verkaufsstelle in Ihrer Nähe, an den Technischen Kundendienst PROFECTIS oder rufen Sie bei einer unserer Service-Hotlines an.
Die Bedingungen und die Telefonnummern hierzu finden Sie im Service-Teil des QUELLE-Hauptkataloges.

QUELLE AG
90762 Fürth

GRAFICHE MDM - Forlì

Gas-Einbaubackofen 6030G

Produkt-Nr. 767.759 weiß (Erdgas)
641.598 braun (Erdgas)
995.981 Edelstahl (Erdgas)